



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL  
COORDENAÇÃO GERAL DE QUALIDADE VEGETAL  
COORDENAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO DA QUALIDADE VEGETAL

**ROTEIRO PARA FISCALIZAÇÃO DE INDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**  
**(ATUALIZADO EM 17/05/2023)**

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO E DO OBJETIVO			
Razão social/Nome:		CGC/MAPA nº: <input type="checkbox"/> Não possui	
Endereço:		Município/UF:	
CNPJ/CPF:	Inscrição Estadual:	CEP:	Telefone:
Endereço eletrônico (E-mail):		Coordenadas geográficas Latitude: _____ Longitude: _____	
Nº Processo SEI: <input type="checkbox"/> Não possui		Nº da solicitação no SIPEAGRO: <input type="checkbox"/> Não se aplica	
A empresa declara que implementou o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC (HACCP)? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		Descrição geral das atividades da empresa:	
Abrangência de comercialização: ( ) local ( ) regional ( ) nacional ( ) internacional		Produtos em processamento/produtos durante a ação da fiscalização:	
Número de funcionários (aproximado):		Responsável Técnico ou nome da pessoa que acompanha a ação fiscal - CPF:	
Auditor fiscal - líder da equipe:	Data de início:  Hora de Início:	Data de término:  Hora de término:	Objetivo da ação fiscal:

Nº	Item	Exigência Normativa	Descrição do ponto de verificação
<b>1</b>	<b>Registro no Cadastro Geral de Classificação - CGC/MAPA</b>		
1.1	Atividade(s)	Art. 6º da Lei nº 9.972/2000; Artigos 28, 53, 78 do Decreto 6.268/2007; Arts. 7º e 13 da IN SDA/MAPA nº 9/2019; Art. 4º da IN MAPA nº 34/2015.	O estabelecimento encontra-se devidamente registrado no Cadastro Geral de Classificação (CGC/MAPA) quanto à(s) atividade(s) que executa e a(s) habilitação (ões) constantes no certificado.
1.2	Validade		O registro do estabelecimento no CGC/Mapa encontra-se válido.
1.3	Dados cadastrais atualizados		O responsável pelo estabelecimento comunicou ao Mapa qualquer alteração dos elementos informativos e documentais relativos ao registro no CGC.
<b>2</b>	<b>Gestão de boas práticas e documentação pertinente</b>		
2.1	Sistema de gestão	Art. 29 e art. 45 (inciso I, §1º) do Decreto 6.268/2007; Inciso VI, art 7º, IN 09/19, Itens 1.2, 6.10, 7.4.1, 7.6 e 7.7 da IN 23/20	a) Existe um sistema de gestão de boas práticas, por escrito, que abrange todas as operações. b) Os documentos relacionados a esse sistema de gestão de boas práticas que foram apresentados pela empresa refletem as condições verificadas durante a ação fiscal. c) As operações são registradas conforme previsto nesses documentos.
2.2	Organização da equipe gestão	Itens 5.8.1, 6.10, 7.4.1 e 7.6 da IN MAPA nº 23/2020.	d) O sistema de gestão de boas práticas descreve uma estrutura organizacional (organograma) para, pelo menos, aqueles funcionários cujas atividades afetam a segurança dos alimentos. (Ex. Diretores, supervisores, encarregados do controle de qualidade dos produtos, manipuladores, operadores de máquinas, etc)
<b>3</b>	<b>Localização e fluxograma das dependências físicas do estabelecimento</b>		
3.1	Localização	Art. 6º da IN SDA/MAPA nº 9/2019, Item 5.2 da IN MAPA 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	a) As instalações do estabelecimento encontram-se isoladas fisicamente de dependências residenciais, bem como de outras dependências que possam apresentar algum tipo de risco à conservação e às boas condições higiênico-sanitárias dos produtos, equipamentos e utensílios.
		Item 4.1.1 da IN MAPA nº 23/2020.	b) A área externa está adequadamente limpa, com quantidades mínimas aceitáveis de resíduos, vegetação, detritos e líquidos acumulados.
3.3	Vias de trânsito interno	Item 4.1.2 da IN MAPA nº 23/2020.	a) Possui(em) superfície dura/compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito rodado. b) Conta(m) com sistema adequado de escoamento. c) Possui(em) meios adequados de limpeza.
<b>4</b>	<b>Instalações e Equipamentos</b>		
4.1	Área de manipulação de produtos	Itens 4.1.3.7 e 4.1.3.8 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	a) Os pisos são de materiais resistentes ao trânsito, impermeáveis, não absorventes, laváveis e antiderrapantes; não apresentam gretas, sendo fáceis de limpar e desinfetar. Os líquidos escorrem em direção aos escoadouros (sifonados ou similares), evitando sua acumulação nos pisos. b) As paredes são construídas ou revestidas com materiais não absorventes e laváveis e estão pintadas de cores claras, são lisas, sem gretas e com superfícies de fácil limpeza e desinfecção pelo menos até a altura adequada para a realização das operações. c) Os ângulos entre as paredes, entre paredes e pisos, e entre paredes e tetos são de fácil limpeza. d) Os tetos são construídos e/ou terminados de forma a impedir o acúmulo de sujeira e a reduzir ao mínimo a condensação e a formação de mofo; são também de fácil limpeza. e) Todas as estruturas e acessórios elevados estão instalados de forma a evitar a contaminação direta ou indireta dos produtos, da matéria-prima e do material de embalagem, através de condensação ou de goteiras e de maneira a não obstruir as operações de limpeza.

Nº	Item	Exigência Normativa	Descrição do ponto de verificação
4.2	Alojamentos, lavabos, vestiários e quartos de higiene do pessoal auxiliar do estabelecimento	Item 4.1.3.9 e 4.1.3.14 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) Estão adequadamente localizados: completamente separados das zonas de manipulação de produtos, sem acesso direto a elas nem comunicação com as mesmas.</p> <p>b) A eliminação higiênica das águas residuais ocorre de forma adequada.</p> <p>c) Estão iluminados adequadamente.</p> <p>d) A ventilação está adequada.</p> <p>e) Os lavabos dispõem de água fria ou fria e quente, e estão equipados com todos os elementos adequados para a completa lavagem e higienização das mãos.</p> <p>f) Existem lavabos situados entre os sanitários e a área de manipulação de produtos, de forma que os funcionários obrigatoriamente passam em frente aos mesmos e possam utilizá-los antes de retornar ao trabalho.</p> <p>g) Existem cartazes indicando ao pessoal a necessidade de lavar as mãos sempre após a utilização dos sanitários.</p>
4.3	Instalações para lavar as mãos nas zonas de fabricação	Item 4.1.3.15 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) Existem instalações adequadas e convenientemente localizadas para que os funcionários possam lavar e secar as mãos.</p> <p>b) Estão dispostas com água fria ou fria e quente e de elementos adequados para a limpeza das mãos (meio higiênico adequado para a secagem das mãos; no caso de toalhas de papel, há um número suficiente de dispositivos de distribuição e recipientes para este tipo de toalha)</p> <p>c) Estão providas de encanamentos devidamente sifonados que levam as águas residuais aos canais de escoamento.</p>
4.4	Instalações de limpeza e desinfecção de materiais e equipamentos de trabalho	Item 4.1.3.16 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) Existem instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos materiais e equipamentos de trabalho.</p> <p>b) São construídas com materiais resistentes à corrosão e de fácil limpeza.</p> <p>c) Estão equipadas com meios convenientes para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidades suficientes.</p>
4.5	Iluminação e instalações elétricas	Item 4.1.3.17 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) As áreas do estabelecimento possuem iluminação natural e/ou artificial que possibilita a realização das tarefas e não compromete a higiene dos produtos. A iluminação não provoca qualquer alteração nas cores.</p> <p>b) As fontes de luz artificial suspensas ou aplicadas que estão localizadas sobre a zona de manipulação de produtos, em qualquer das fases de produção, são do tipo inócua e estão protegidas contra rupturas.</p> <p>c) As instalações elétricas são embutidas ou no caso de instalações elétricas exteriores, estas estão perfeitamente cobertas por canos isolantes e presas a paredes ou tetos.</p>
4.6	Ventilação	Item 4.1.3.18 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) A ventilação do local encontra-se adequada para evitar o excesso de calor, a condensação de vapor ou a acumulação de poeira, assim como para eliminar o ar contaminado.</p> <p>b) As aberturas de ventilação estão equipadas com proteções e sistemas correspondentes para evitar a entrada de agentes contaminadores.</p>
4.7	Armazenamento de detritos e materiais não comestíveis	Item 4.1.3.19 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	Existem meios para o armazenamento dos detritos e materiais não comestíveis antes de sua eliminação ou retirada do estabelecimento, de modo a impedir o ataque de pragas aos detritos de matérias não comestíveis e evitar, assim, a contaminação das matérias-primas, dos produtos, da água potável, dos equipamentos e dos edifícios ou vias de acesso nos locais.
4.8	Devolução de produtos	Item 4.1.3.20 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	Existe local separado e destinado especificamente para a devolução de produtos, onde estes poderão ser guardados durante o período necessário para determinar seu destino final.

Nº	Item	Exigência Normativa	Descrição do ponto de verificação
4.9	Equipamentos e utensílios de produção / processamento	Art. 6º da IN SDA/MAPA nº 9/2019, itens 4.1.4, 7.7 e 9 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) A empresa encontra-se equipada com equipamentos e utensílios de produção adequados à capacidade de produção e processamento e que não constituem um risco para a saúde.</p> <p>b) Os equipamentos e os utensílios empregados nas zonas de manipulação, e que entram ou possam entrar em contato com os produtos são feitos de material:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- que não transmita substâncias tóxicas, odores nem sabores;</li> <li>- não é absorvente;</li> <li>- resistente à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.</li> </ul> <p>c) Todos os equipamentos e utensílios foram desenhados e construídos de modo a garantir a higiene e permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção, bem como para facilitar a inspeção. As superfícies são lisas e livres de orifícios, rachaduras e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos produtos ou constituir fontes de contaminação.</p> <p>d) Os equipamentos fixos encontram-se instalados de forma a permitir o fácil acesso aos mesmos e uma limpeza profunda, além disso, são usados exclusivamente para os fins aos quais foram destinados.</p> <p>e) Os recipientes para materiais não comestíveis e detritos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- são feitos de metal ou de qualquer outro material não absorvente e inatacável, que facilita a limpeza e eliminação de seu conteúdo;</li> <li>- suas estruturas e tampas são à prova de vazamentos ou exalação;</li> <li>- são marcados com a indicação específica de seu uso e</li> <li>- não são utilizados para produtos comestíveis.</li> </ul>
4.10	Locais refrigerados / Equipamentos de refrigeração	Art. 6º da IN SDA/MAPA nº 9/2019, item 4.1.4.2.3 da IN MAPA nº 23/2020. Art. 79-B do Decreto 6268/07.	Todos os locais refrigerados estão equipados com um termômetro que indica as temperaturas máxima e mínima, ou com outros dispositivos de registro da temperatura ambiente.
<b>5</b>	<b>Água/Gelo/Vapor</b>		
5.1	Água/gelo/vapor para produção e processamento (se aplicável)	Itens 4.1.3.12.3 e 4.1.3.12.4 da IN MAPA nº 23/2020. Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) O vapor e o gelo utilizados em contato direto com o produto ou superfícies que entrem em contato com estes não contém substância que possa ser perigosa para a saúde ou contamine o produto.</p> <p>b) A água impotável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos similares não relacionados com os produtos é transportada por encanamentos completamente separados, de preferência identificados por cores, sem nenhuma conexão transversal ou sifonada de retrocesso com os encanamentos que conduzem água potável.</p>
5.2	Abastecimento de água	Item 4.1.3.12 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) O abastecimento de água é abundante, com pressão adequada e temperatura conveniente.</p> <p>b) Se a empresa tem necessidade de armazenamento de água, as instalações de reserva são mantidas em condições apropriadas e mantém um controle frequente da potabilidade da água.</p>
5.3	Uso da água	Item 7.3 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	<p>a) Utiliza-se unicamente água potável na manipulação dos produtos.</p> <p>b) Se utilizada água recirculada na manipulação dos produtos, existe a aprovação da sua utilização e do respectivo tratamento pelo órgão competente, bem como deve estar disponível a documentação comprobatória da permissão e do controle realizado.</p> <p>c) Existe um sistema separado de distribuição da água recirculada de forma a permitir sua fácil identificação.</p>

Nº	Item	Exigência Normativa	Descrição do ponto de verificação
5.4	Evacuação de efluentes e águas residuais	Item 4.1.3.13 da IN MAPA nº 23/2020 e Art. 79-B do Decreto 6268/07.	Há um sistema funcional e eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, onde todos os condutos de evacuação (incluindo os sistemas de esgoto) são suficientemente grandes para suportar cargas máximas, construídos de forma a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.
<b>6</b>	<b>Matéria(s)-prima(s), insumos e itens diversos</b>		
6.1	Requisitos sobre matérias-primas	Inciso III do Art 19 da IN SDA/MAPA nº 9/2019 e Itens 4.1.3.10. e 7.1 da IN MAPA nº 23/2020.	<p>a) A(s) matéria(s)-prima(s) é(são) passível(is) de rastreabilidade.</p> <p>b) As matérias-primas estão colocadas sobre estrados ou separadas das paredes para permitir a correta higienização da área.</p> <p>c) Há registros disponíveis que comprovam a manutenção adequada das matérias-primas e ingredientes que requerem conservação em local em condições controladas de temperatura e/ou umidade.</p> <p>d) As matérias-primas ou ingredientes são inspecionadas e classificadas antes de serem levadas à linha de elaboração.</p> <p>e) Na elaboração/processamento somente são utilizadas matérias-primas ou ingredientes limpos e em boas condições.</p> <p>f) É realizada a rotação adequada dos estoques de matérias-primas e ingredientes.</p>
6.2	Embalagem	Item 7.5 da IN MAPA nº 23/2020.	<p>a) O material utilizado para a embalagem está armazenado em condições de salubridade e limpeza em local destinado a esse fim.</p> <p>b) Mantém-se documentação que demonstra que o material utilizado é apropriado para o produto a ser embalado e para as condições previstas de armazenamento, bem como confere proteção apropriada contra a contaminação.</p> <p>c) Na área reservada para a embalagem ou enchimento dos recipientes somente guardam-se os recipientes ou invólucros necessários.</p> <p>d) A embalagem realiza-se em condições que evitam a contaminação do produto.</p> <p>e) Os invólucros ou recipientes não foram utilizados para nenhum fim que possa ocasionar a contaminação do produto.</p>
6.3	Rótulo/Marcação	§ Único do Art. 6º e Art. 14 do Decreto 6268/07.	A marcação da embalagem, envoltório ou contentor em uso ou em estoque está em conformidade com as normas oficiais do Mapa.
6.4	Armazenamento de insumos em geral (com exceção de substâncias perigosas)	Itens 7.5.1 da IN MAPA nº 23/2020.	As áreas de armazenamento de insumos são mantidas de forma a não serem fonte de contaminação de alimentos ou dos próprios insumos e estão de acordo com as normas legais e recomendações dos respectivos fabricantes.
6.5	Armazenamento de substâncias perigosas	Item 5.8 da IN MAPA nº 23/2020.	<p>a) Os praguicidas, solventes e outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde encontram-se etiquetados adequadamente com rótulo que informa sobre sua toxicidade e utilização.</p> <p>b) Estão armazenados em salas separadas ou armários fechados com chave, especialmente destinados a esse fim</p> <p>c) São distribuídos ou manipulados unicamente por pessoal autorizado e devidamente treinado para tal, ou por pessoas que trabalhem sob a estrita supervisão de pessoal competente.</p>
<b>7</b>	<b>Limpeza e Desinfecção</b>		
7.1	Limpeza e desinfecção	Itens 5.2 e 5.3 da IN MAPA nº 23/2020.	<p>a) Todos os produtos de limpeza e desinfecção estão identificados e autorizados pelos organismos competentes</p> <p>b) Todos os produtos de limpeza e desinfecção foram aprovados pelo controle da empresa, antes do seu uso</p> <p>c) Os produtos de limpeza e desinfecção encontram-se guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de produtos.</p>

Nº	Item	Exigência Normativa	Descrição do ponto de verificação
			d) Foi apresentado o registro das medidas de limpeza e desinfecção, incluindo a descrição dos produtos utilizados, do método empregado, do objetivo e da frequência.
			e) A área de manipulação de produtos, as paredes, os pisos, os esquadros, as estruturas auxiliares, os equipamentos e os utensílios encontram-se adequadamente limpos.
			f) Existem recipientes adequados em número e capacidade suficientes para conter os detritos e materiais não comestíveis.
7.2	Prevenção da contaminação cruzada	Item 7.2 da IN MAPA nº 23/2020.	A empresa tem medidas estabelecidas para evitar a contaminação do material alimentar por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontre nas fases iniciais do processo.
7.3	Gestão de resíduos	Item 5.5 da IN MAPA nº 23/2020.	a) Os resíduos são manipulados de modo a evitar a contaminação dos produtos e/ou da água potável. b) Tem-se cuidado para impedir a presença de pragas nos detritos.
<b>8</b>	<b>Rastreabilidade do Produto Final</b>		
8.1	Rastreabilidade	Parágrafo único do Art 4º e Art. 79-A do Decreto 6268/07	Estão estabelecidos procedimentos documentados para realizar a rastreabilidade bidirecional de toda a cadeia, desde as matérias-primas, processos de produção e processamento até os produtos acabados.
8.2	Exercício de rastreabilidade	Parágrafo único - art 4º - do Decreto 6268/07	Foi possível realizar um exercício de rastreabilidade em um lote de produto acabado do estabelecimento.
8.3	Recolhimento	Decreto 6268/07, (art. 29-A, Art 45, §1º, art. 75-A e art. 89-inciso X, item 'e')	Um programa de recolhimento documentado está estabelecido, incluindo procedimentos escritos.
<b>9</b>	<b>Gestão e Treinamento de Pessoal</b>		
9.1	Treinamento de pessoal	Itens 5.3, 6.1, 7.4.1 e 7.6 da IN MAPA nº 23/2020.	Todos os funcionários da área industrial, supervisores, diretores, inclusive terceirizados, recebem treinamento suficiente ou possuem as qualificações legais necessárias para o desempenho de sua respectiva função ou cargo, conforme comprovação apresentada.
Observações:			
( ) Item não avaliado no momento da ação fiscal.			
<b>10</b>	<b>Higiene Pessoal e Requisitos Sanitários</b>		
10.1	Estado de saúde	Item 6.2 da IN MAPA nº 23/2020.	a) Existe supervisão/controle no acesso da área industrial para que pessoas que possam estar doentes, ou que estejam sofrendo de algum mal com probabilidades de ser transmitido por meio dos produtos, não entrem em nenhuma zona de manipulação ou operação de produtos se houver qualquer possibilidade de contaminação dos mesmos. b) Foi estabelecido procedimento para que qualquer pessoa que esteja afetada por alguma doença comunique imediatamente sua condição de saúde à Direção do estabelecimento. c) Há registros que comprovam que as pessoas que mantêm contato com os produtos durante seu trabalho submetem-se aos exames médicos estabelecidos pelos Organismos Competentes de Saúde, antes de serem admitidas no estabelecimento e em caráter periódico, ou em outras ocasiões, por razões clínicas ou epidemiológicas.

Nº	Item	Exigência Normativa	Descrição do ponto de verificação
10.2	Enfermidades contagiosas	Item 6.3 da IN MAPA nº 23/2020.	A Direção toma medidas necessárias para não permitir, sob hipótese alguma, que pessoas que possam estar doentes, que estejam doentes ou sejam portadores de alguma doença suscetível de ser transmitida pelos produtos, trabalhem em nenhuma zona de manipulação de produtos quando houver a probabilidade de que tais pessoas possam contaminar direta ou indiretamente os produtos com microrganismos patogênicos, mantendo-se essa proibição até que se restabeleçam e recebam alta médica; tais medidas também serão aplicadas a pessoas que apresentem feridas infeccionadas, infecções cutâneas, chagas ou que tenham diarreia. Há procedimento escrito para essas situações.
10.3	Feridas	Item 6.4 da IN MAPA nº 23/2020.	Toda pessoa que apresente feridas é impedida de manipular produtos ou superfícies que entrem em contato com produtos até decisão em sentido contrário por determinação profissional.
10.4	Lavagem das mãos	Item 6.5 da IN MAPA nº 23/2020.	É realizado um controle adequado para garantir que toda pessoa que trabalhe em uma zona de manipulação de produtos, enquanto está em serviço, lave as mãos com frequência, de forma minuciosa, utilizando um agente de limpeza autorizado e água potável fria ou água potável fria e quente, antes de iniciar o trabalho, imediatamente depois de usar os serviços sanitários, após manipular material contaminado e todas as vezes que forem necessárias. Bem como lave e desinfete as mãos logo após a manipulação de qualquer material contaminado que possa transmitir doenças.
10.5	Higiene Pessoal	Item 6.6 da IN MAPA nº 23/2020.	a) Toda pessoa que trabalha em zona de manipulação de produtos demonstra esmerada higiene pessoal .
			b) Toda pessoa trabalhando em zona de manipulação de produtos está usando roupas protetoras, calçados adequados e gorros de proteção.
			c) Não foi encontrado funcionário em zona de manipulação de produtos usando objetos de adorno.
10.6	Conduta Pessoal	Item 6.7 da IN MAPA nº 23/2020.	d) Não foi visualizado funcionário em zona de manipulação de produtos praticando ato que pudesse provocar a contaminação dos produtos como, por exemplo, comer, fumar, salivar ou outras práticas anti-higiênicas.
10.7	Roupas e objetos pessoais	Item 5.9 da IN MAPA nº 23/2020.	e) Não detectou-se presença de roupas ou objetos pessoais nas zonas de manipulação de produtos.
10.8	Luvas	Item 6.8 da IN MAPA nº 23/2020.	No caso de necessidade de uso de luvas no processo produtivo, existe procedimento descrito para o seu uso correto e manutenção adequada.
10.9	Visitantes	Item 6.9 da IN MAPA nº 23/2020.	a) São tomadas precauções (ex. roupas protetoras) para impedir que os visitantes contaminem os produtos nas áreas de manipulação.
			b) Os visitantes são orientados a cumprir com os mesmos procedimentos de conduta pessoal, higiene e saúde que os funcionários da indústria.
<b>11</b>	<b>Sistema de combate às pragas e proibição de animais domésticos</b>		
11.1	Requisitos	Itens 5.6 e 5.7 da IN MAPA nº 23/2020.	a) Há um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. As medidas de combate que compreendem o tratamento com agentes químicos ou biológicos autorizados, assim como com agentes físicos, somente são aplicadas sob a supervisão direta de pessoas com conhecimentos comprovados sobre o tema.
			b) A empresa restringe a entrada de animais (cães, gatos, pássaros, etc) nas áreas de armazenamento e manipulação de matérias-primas, ingredientes e produtos em qualquer fase de industrialização.
11.2	Ausência de insetos vivos em produtos acabados	Art. 59 (Infração), 102 (inciso III e §2º) Decreto 6268/07	Não foi encontrado produto acabado, pronto para ser comercializado, com presença de insetos vivos.
<b>12</b>	<b>Transporte de matérias-primas e produtos acabados</b>		

Nº	Item	Exigência Normativa	Descrição do ponto de verificação
12.1	Requisitos sobre veículos de transportes	Item 8.1.1 e 8.1.2 da IN MAPA nº 23/2020.	<p>a) A empresa possui procedimento escrito para verificação da limpeza e funcionalidade das unidades de transporte.</p> <p>b) As matérias-primas e os produtos acabados são transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto ou contra os danos que possam sofrer os recipientes ou embalagens que o contêm</p> <p>c) Os veículos de transporte realizam as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos produtos.</p> <p>d) Os veículos destinados ao transporte de produtos refrigerados ou congelados dispõem de meios que permitam verificar o grau de umidade, se for necessário, e a manutenção da temperatura adequada.</p>
<b>13</b>	<b>Controle analítico</b>		
13.1	Amostragens e análises	Art. 6º, 10, 11, 22 e §1º do Art. 45 do Decreto 6268/07	As amostragens, as análises laboratoriais (exceto quando realizadas em laboratórios terceirizados), a classificação obrigatória dos produtos e respectivos resultados, estão documentados.
<b>14</b>	<b>Produtos acabados</b>		
14.1	Requisitos sobre produtos acabados	Art. 4º Decreto 6268/07, Itens 7.6, 8.1.1 e 9 da IN MAPA nº 23/2020.	<p>a) Os produtos acabados estão armazenados em condições de armazenamento adequadas. É mantido um espaço adequado entre as filas de produtos armazenados para permitir a limpeza e a inspeção.</p> <p>b) Foi apresentado o controle relativo à inspeção periódica dos produtos acabados, e a comprovação de que somente produtos vegetais aptos para o consumo humano são despachados. *Somente poderá ser destinado à alimentação humana o produto vegetal, seu subproduto e resíduo de valor econômico que: I - não represente risco à saúde pública; II - não esteja desclassificado; III - não tenha sido adulterado, fraudado ou falsificado; IV - tenha assegurada a sua rastreabilidade; e V - atenda às especificações aplicáveis estabelecidas no Decreto 6268/07 ou em normas complementares.</p>
14.2	Classificação obrigatória	Arts. 3º, 11, 29 e §1º do Art. 45 do Decreto 6268/07.	Os quantitativos classificados conferem com os quantitativos comercializados - Realiza a classificação obrigatória de todo produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico, quando destinados diretamente à alimentação humana, de acordo com o estabelecido nos padrões oficiais de classificação. *O embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto deverá manter em arquivo e à disposição das autoridades fiscalizadoras os documentos comprobatórios da classificação, por um período mínimo de cinco anos.
14.3	Documento fiscal	§1º do art. 11 do Decreto 6268/07	Registra na documentação fiscal que acompanha o(s) produto(s) as informações obrigatórias exigidas pelo Mapa. (quando destinados diretamente à alimentação humana). *O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos.
14.4	Exportação (se for o caso)	Protocolos internacionais	<p>a) Para as empresas que destinem o produto à exportação (pronto ou como insumo), o manual de boas práticas do estabelecimento deve referenciar os requisitos oficiais dos países importadores.</p> <p>b) A empresa possui procedimentos de verificação e atendimento aos requisitos do país de destino.</p>
<b>15</b>	<b>Documentação e manutenção de registros</b>		
15.1	Documentação e manutenção de registros	Item 7.7 da IN MAPA nº 23/2020.	Os registros apropriados da fabricação, produção e distribuição são mantidos e conservados durante um período superior à duração mínima dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.
<b>16</b>	<b>Atendimento a demandas do órgão fiscalizador</b>		
16.1	Cumprimento de intimação	Art. 60 do Decreto 6.268/07	Cumprimento integral de intimação lavrada anteriormente à presente ação fiscal.
16.2	Fiel depositário	Art. 80 do Decreto 6.268/07	Respeita ou cumpre as obrigações, se nomeado depositário do produto pelo órgão fiscalizador.



Nº	Item	Exigência Normativa	Descrição do ponto de verificação
16.3	Recolhimento de produtos	Art. 75-A do Decreto 6.268/07	Deixou de realizar o recolhimento de forma voluntária ou por determinação do órgão fiscalizador.
16.4	Produto com comercialização suspensa	Art. 84 do Decreto 6.268/07	Movimentou, removeu, modificou, desviou, subtraiu, substituiu, extraviou ou comercializou, no todo ou em parte, produto que estava com a sua comercialização suspensa ou apreendida.
16.5	Cumprimento de Termo de Notificação de Julgamento - Suspensão de comercialização	Art. 69 do Decreto 6.268/07	Deixou de atender às exigências dispostas em termo de notificação de julgamento administrativo, quando da aplicação da penalidade de suspensão da comercialização do produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico.
16.6	Cumprimento de Termo de Notificação de Julgamento	Art. 75 do Decreto 6.268/07	Deixou de atender às exigências dispostas em termo de notificação de julgamento administrativo e não arcou com o ônus decorrente da aplicação da pena de apreensão e condenação do produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico, da embalagem, envoltório ou contentor.
16.7	Embaraço à fiscalização	Art. 85 do Decreto 6.268/07	Não causou embaraço, nem promoveu resistência à ação fiscalizadora ou prestou informações incorretas visando encobrir infração.